

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 20.07.2023 06:29:53
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee41491209809a

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени П.А. Столыпина»

Университетский колледж агробизнеса

ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья

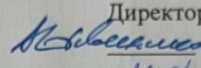
СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООП

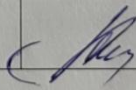
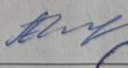
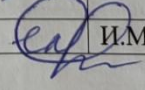
 С.М.Нурбаева
«11» 06 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.П. Шевченко
«11» 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики
УП.01.01 Учебная практика

Выпускающее отделение	Инженерное отделение	
Разработчики РП (внутренние и внешние):		Н.И. Селина
Внутренние эксперты:		
Заведующая методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова

Омск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УП 01.01	3
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ	17
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
ПРИЛОЖЕНИЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УП 01.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики профессионального модуля

В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	Н 1.1.02	Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
	Н 1.1.03	Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	Н 1.1.04	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
Уметь	У 1.1.01	Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	У 1.1.02	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	У 1.1.03	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	У 1.1.04	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	У 1.1.05	Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
	У 1.1.06	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	У 1.1.07	Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных

		технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
	У 1.1.08	Рассчитывать и определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов; пользоваться нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете аппаратов;
Знать	3 1.1.01	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	3 1.1.02	Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	3 1.1.03	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	3 1.1.04	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	3 1.1.05	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	3 1.1.06	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3 1.1.07	Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	3 1.1.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	3 1.1.09	Классификации основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности и сущности процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных;
Владеть навыками	Н 1.2.01	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.02	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на

		автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.03	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.04	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 1.2.05	Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 1.2.06	Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
	Н 1.2.07	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Уметь	У 1.2.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций
	У 1.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.05	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.06	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	У 1.2.07	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	У 1.2.08	Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации

	У 1.2.09	Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями
	У 1.2.10	Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
	У 1.2.11	Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания
	У 1.2.12	Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий
	У 1.2.13	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
	У 1.2.14	Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции
	У 1.2.15	Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий
	У 1.2.16	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.17	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде
Знать	З 1.2.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.03	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
	З 1.2.04	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.05	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.06	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	З 1.2.07	Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей

	3 1.2.08	Структура и физические свойства различных видов теста
	3 1.2.09	Производственный цикл приготовления жидких дрожжей
	3 1.2.10	Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
	3 1.2.11	Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления
	3 1.2.12	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
	3 1.2.13	Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
	3 1.2.14	Классификация и ассортимент макаронных изделий
	3 1.2.15	Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий
	3 1.2.16	Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению
	3 1.2.17	Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий
	3 1.2.18	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
	3 1.2.19	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики профессионального модуля

Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики – 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура учебной практики

Название этапа практики	Содержание выполняемых работ	Объем, акад. час.	Код ОК, ПК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Организационный этап	Прохождение вводного инструктажа Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2 4	ОК 01 ПК 1.2	Уо 01.07 Зо 01.03 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.01-У 1.2.17 З 1.2.01-З 1.2.19
Основной этап	Подготовка основного и дополнительного сырья к производству в соответствии с технологическими инструкциями.	6	ОК 03 ПК 1.2	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Н1.2.01 Н1.2.02 Н1.2.07 У 1.2.01-У 1.2.17 З 1.2.01-З 1.2.19
	Оценка качества сырья для производства хлеба, хлебобулочных изделий. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества сырья для производства хлеба, хлебобулочных изделий	4	ОК 09 ПК 1.2	Уо 09.01 Зо 09.05 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.02 У 1.2.07 У 1.2.11 У 1.2.17 З 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.04
	Оценка качества сырья для производства макаронных изделий. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества сырья для производства макаронных	4	ОК 09 ПК 1.2	Уо 09.01 Зо 09.05 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.02

	изделий.			У 1.2.07 У 1.2.11 У 1.2.17 З 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.04
	Оценка качества сырья для производства кондитерских изделий. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества сырья для производства кондитерских изделий.	4	ОК 09 ПК 1.2	Уо 09.01 Зо 09.05 Н 1.2.01-Н 1.2.07 У 1.2.02 У 1.2.07 У 1.2.11 У 1.2.17 З 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.04
	Расчет производственных рецептур приготовления пшеничного теста на густых опарах.	6	ОК 03 ПК 1.2	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Н 1.2.01 У 1.2.03 З 1.2.02 З 1.2.05 З 1.2.09
	Расчет производственных рецептур приготовления пшеничного теста ускоренными способами.	6	ОК 03 ПК 1.2	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Н 1.2.01 У 1.2.03 З 1.2.02 З 1.2.05 З 1.2.09
	Расчет производственных рецептур приготовления теста безопасным способом.	4	ОК 03 ПК 1.2	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01

				Зо 03.02 Н 1.2.01 У 1.2.03 З 1.2.02 З 1.2.05 З 1.2.09
	Расчет производственных рецептур приготовления ржаного теста.	6	ОК 03 ПК 1.2	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Н 1.2.01 У 1.2.03 З 1.2.02 З 1.2.05 З 1.2.09
	Расчет производственных рецептур производства кондитерских изделий	4	ОК 03 ПК 1.2	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Н 1.2.01 У 1.2.03 З 1.2.02 З 1.2.05 З 1.2.09
	Приготовление теста для пшеничного хлеба, хлебобулочных, сдобных и мучных кондитерских изделий: Приготовление пшеничного теста на прессованных дрожжах для хлебобулочных изделий. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста безопасным способом. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий.	6 6 6 6	ОК 03 ПК 1.2	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.01-У 1.2.17 З 1.2.01-З 1.2.19

Освоение рабочих приемов и операций по разделке теста для хлебобулочных изделий. Освоение рабочих приемов и операций по разделке теста для сдобных изделий. Освоение рабочих приемов и операций по разделке теста для мучных кондитерских изделий. Расчет массы тестовой заготовки. Освоение рабочих приемов по расстойке теста.	6 6	ОК 02 ПК 1.2	Уо 02.01 Зо 02.05 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.01-У 1.2.17 З 1.2.01-З 1.2.19
Оценка качества полуфабрикатов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	6	ОК 09 ПК 1.2	Уо 09.01 Зо 09.05 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.02 У 1.2.07 У 1.2.11 У 1.2.17 З 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.04
Освоение рабочих приемов и операций по выпечке хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.	6	ОК 02 ПК 1.2	Уо 02.01 Зо 02.05 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.01-У 1.2.17 З 1.2.01-З 1.2.19
Приготовление отделочных полуфабрикатов: Сделать мучную крошку Сделать яичную смазку Сделать глазурь для глазирования Сварить помаду	4	ОК 03 ПК 1.2	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.01-У 1.2.17 З 1.2.01-З 1.2.19
Расчет производственных рецептуры производства макаронных изделий Расчет производственной рецептуры макаронного теста без добавок. Расчет производственной рецептуры макаронного теста с	6	ОК 03 ПК 1.2	Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Н 1.2.01

добавками.			У 1.2.03 У 1.2.15 З 1.2.02 З 1.2.05 З 1.2.09
Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов изделий.	6	ОК 09 ПК 1.2	Уо 09.01 Зо 09.05 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.02 У 1.2.07 У 1.2.11 У 1.2.17 З 1.2.01 З 1.2.03 З 1.2.04
Составление технологических схем производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	6	ОК 07 ПК 1.2	Уо 07.02 Уо 07.06 Зо 07.04 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.01-У 1.2.17 З 1.2.01-З 1.2.19
Составление машинно-аппаратурных схем по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	6	ОК 07 ПК 1.1	Уо 07.02 Уо 07.06 Зо 07.04 Н 1.1.01-Н1.1.04 У 1.1.01-У 1.1.08 З 1.1.01-З 1.1.09
Охрана труда на предприятии	2	ОК 02 ПК 1.1	Уо 02.01 Зо 02.05 Н 1.1.01-Н1.1.04 У 1.1.01 У 1.1.03 З 1.1.08 З 1.1.03
Правовые основы профессиональной деятельности	2	ОК 09 ПК 1.1	Уо 09.01 Зо 09.05 Н1.1.04

				У 1.1.05 З 1.1.07
Заключительный этап	Оформление отчета и приложений	12	ОК 01 ПК 1.2	Уо 01.07 Зо 01.03 Н 1.2.01-Н1.2.07 У 1.2.01-У 1.2.17 З 1.2.01-З 1.2.19
	Прохождение собеседования (зачет)	2		
Всего:		144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы учебной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории - Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А.Т. Современные технологии хлебопечения / Васюкова А.Т. - Москва: Дашков и К, 2010. - 224 с. - ISBN 978-5-91131-902-1. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html>. - Режим доступа : по подписке.
2. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2022. - 240 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-242-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1841686>. - Режим доступа: по подписке.
3. Гришина, Е.С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н.Л. Чернопольская. — Омск: Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-89764-878-8. — Текст :электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170273> (дата обращения: 30.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Магомедов, Г.О. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев, М. Г. Магомедов, Ю. Н. Труфанова - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 183 с. - ISBN 978-5-00032-234-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322345.html>. - Режим доступа : по подписке.
5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426>. - Режим доступа: по подписке.
6. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. —

544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477>. - Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Оборудование пищевой промышленности: РЖ/ ВИНТИ. - М.: ВИНТИ, 1956 - Выходит ежемесячно. - ISSN 0034-2521. - Текст : непосредственный.

2. Хлебопечение России. - Москва : Пищевая промышленность, 1996. - . - Выходит 6 раз в год. - ISSN 2073-3569. - Текст : непосредственный.

3. Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок : монография / М.Г. Балыхин, В.А. Бутковский, О.А. Ильина [и др.]. — Москва: МГУПП, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-98597-452-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163720>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2421-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167390>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях: утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999 (вместе с "Рекомендациями по активации хлебопекарных дрожжей (прессованных и сушеных)", "Выпиской из "Экспертного заключения об отнесении технологических средств, применяемых для контроля качества готовой продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов на хлеб и хлебобулочные изделия", утвержденного директором ВНИИМС 17.05.95"): утверждено Председателем Технического комитета по стандартизации N 3 "Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия", директором ГосНИИХП А.П.КОСОВАН 12 июля 1999 года: согласовано руководителем Департамента пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхозпрода РФ Г.Ю.САЖИНОВ 9 июля 1999 года. — Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. — Москва, 1997. — Загл. с титул. экрана.

6. Достижения науки и техники АПК : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. - Москва: [б. и.], 1987. - ISSN 0235-2451. - Текст: непосредственный.

7. Современные профессиональные базы данных по дисциплинам (модулям) ОП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (ИОС ОмГАУ-Moodle).

8. Справочная правовая система КонсультантПлюс.

9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

10. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

11. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ по выбору способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль, итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ по использованию современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль, итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Выполнение работ по планированию и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль, итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Выполнение работ по Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль, итоговый контроль – квалификационный экзамен
ОК 9. Пользоваться профессиональной	Выполнение работ в соответствии с установленными	практические и лабораторные работы,

документацией на государственном и иностранном языках	регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	устный опрос, тестовый контроль, итоговый контроль – квалификационный экзамен
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Выполнение работ по осуществлению технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль, итоговый контроль – квалификационный экзамен
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Выполнение работ технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	практические и лабораторные работы, устный опрос, тестовый контроль, итоговый контроль – квалификационный экзамен

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени П.А. Столыпина»**

**Университетский колледж агробизнеса
ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УП 01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**профессионального модуля
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
технологических линиях**

Обеспечивающее преподавание УП ПМ подразделение

Инженерное отделение

Разработчик:

Преподаватель

Н.И. Селина

**Омск
2023**

СОДЕРЖАНИЕ

	3
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
2. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ	4
3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ	14
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	18
5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
2. ФОС включает оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного.
3. ФОС позволяет оценивать знания, умения, направленные на формирование компетенций.
4. ФОС разработан на основании положений основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья программы профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
5. ФОС является обязательным обособленным приложением к рабочей программе.

II. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, владение навыком)	Показатели оценки образовательных результатов
1	2
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Обучающийся умеет владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	Обучающийся знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
Уо 02.01 определять задачи для поиска информации	Обучающийся умеет определять задачи для поиска информации
Зо 02.05 основы организации бережливого производства	Обучающийся знает основы организации бережливого производства
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Обучающийся умеет определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию	Обучающийся умеет применять современную научную профессиональную терминологию
Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Обучающийся знает содержание актуальной нормативно-правовой документации
Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология;	Обучающийся знает современную научную и профессиональную терминологию
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Обучающийся умеет определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
Уо 07.06 оказывать первую помощь пострадавшим	Обучающийся умеет оказывать первую помощь пострадавшим
Зо 07.04 принципы бережливого производства	Обучающийся знает принципы бережливого производства
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Обучающийся умеет понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности	Обучающийся знает правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
У 1.1.01 Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Обучающийся умеет визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
У 1.1.02 Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся умеет применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
У 1.1.03 Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся умеет применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
У 1.1.04 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся умеет пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
У 1.1.05 Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	Обучающийся умеет документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
У 1.1.06 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных	Обучающийся умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных

информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
У 1.1.07 Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся умеет оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
У 1.1.08 Рассчитывать и определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов; пользоваться нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете аппаратов	Обучающийся умеет рассчитывать и определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов; пользоваться нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете аппаратов
З 1.1.01 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
З 1.1.02 Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
З 1.1.03 Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
З 1.1.04 Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
З 1.1.05 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

З 1.1.06 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
З 1.1.07 Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
З 1.1.08 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
З 1.1.09 Классификации основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности и сущности процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных	Обучающийся знает классификацию основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности и сущности процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных
Н 1.1.01 Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Обучающийся владеет навыком проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Н 1.1.02 Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Обучающийся владеет навыком очистки от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
Н 1.1.03 Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с	Обучающийся владеет навыком очистки от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам

эксплуатационной документацией	профилактической обработки
Н 1.1.4 Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	Обучающийся владеет навыком ведения документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
У 1.2.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся умеет подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.02 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций	Обучающийся умеет Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций
У 1.2.03 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся умеет рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.04 Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся умеет эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.05 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся умеет поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
У 1.2.06 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Обучающийся умеет устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
У 1.2.07 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-	Обучающийся умеет пользоваться профессиональными компьютерами и

измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
У 1.2.08 Размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации	Обучающийся умеет размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации
У 1.2.09 Приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями	Обучающийся умеет приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями
У 1.2.10 Оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям	Обучающийся умеет оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
У 1.2.11 Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания	Обучающийся умеет определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания
У 1.2.12 Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий	Обучающийся умеет контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий
У 1.2.13 Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры	Обучающийся умеет контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
У 1.2.14 Определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции	Обучающийся умеет определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции
У 1.2.15 Рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий	Обучающийся умеет рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий
У 1.2.16 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных	Обучающийся умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных

информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
У 1.2.17 Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде	Обучающийся умеет вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде
З 1.2.01 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся знает показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
З 1.2.02 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся знает нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
З 1.2.03 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции	Обучающийся знает порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
З 1.2.04 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся знает порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
З 1.2.05 Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся знает основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
З 1.2.06 Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
З 1.2.07 Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей	Обучающийся знает методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы,

	контроля производства жидких и прессованных дрожжей
3 1.2.08 Структура и физические свойства различных видов теста	Обучающийся знает структура и физические свойства различных видов теста
3 1.2.09 Производственный цикл приготовления жидких дрожжей	Обучающийся знает производственный цикл приготовления жидких дрожжей
3 1.2.10 Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении	Обучающийся знает рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
3 1.2.11 Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления	Обучающийся знает устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления
3 1.2.12 Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста	Обучающийся знает методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
3 1.2.13 Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке	Обучающийся знает методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке
3 1.2.14 Классификация и ассортимент макаронных изделий	Обучающийся знает классификация и ассортимент макаронных изделий
3 1.2.15 Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий	Обучающийся знает требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий
3 1.2.16 Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению	Обучающийся знает стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению
3 1.2.17 Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий	Обучающийся знает нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий

З 1.2.18 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	Обучающийся знает документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
З 1.2.19 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Н 1.2.01 Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся владеет навыком приема-сдачи сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Н 1.2.02 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся владеет навыком регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Н 1.2.03 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся владеет навыком регулирования параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Н 1.2.04 Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся владеет навыком регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Н 1.2.05 Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	Обучающийся владеет навыком упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании

Н 1.2.06 Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	Обучающийся владеет навыком маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
Н 1.2.07 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	Обучающийся владеет навыком проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства

**III. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗАНИЙ, УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ**

Содержание курса	Форма контроля	Знания	Умения	Навыки
Текущий контроль				
УП.01.01 Учебная практика МДК 01.01	наблюдения и оценки за формированием практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении ПК; оценки оформления учетно-отчетной документации по отчетным формам установленного образца; оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; оценки оформления дневника и отчета по учебной практике	Зо 01.03 Зо 02.05 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 07.04 Зо 09.05 З 1.1.01- З 1.1.09 З 1.2.01- З 1.2.19	Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 07.02 Уо 07.06 Уо 09.01 У 1.1.01- У 1.1.08 У 1.2.01- У 1.2.17	Н 1.1.01- Н1.1.04 Н 1.2.01- Н1.2.07

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

4.1. Оценочные средства, применяемые для текущего контроля.

Примеры практических задач

Пример 1.

Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для плюшки московской.

1. Количество изделий по ширине листа n_1 , шт, рассчитывается по формуле:

$$n_1 = \frac{Ln_1 - a_1}{b + a_1},$$

$$n_1 = \frac{600 - 35}{90 + 35} = 4 \text{ шт.}$$

2. Количество изделий по длине листа n_2 , шт, рассчитывается по формуле:

$$n_2 = \frac{Ln_2 - a_2}{l + a_2},$$

$$n_2 = \frac{900 - 35}{100 + 35} = 6 \text{ шт.}$$

3. Количество изделий на одном листе $n_{\text{изд}}$, шт, рассчитывается по формуле:

$$n_{\text{изд}} = n_1 \times n_2,$$

$$n_{\text{изд}} = 4 \times 6 = 24 \text{ шт.}$$

4. Количество изделий в вагонетке $n_{\text{общ}}$, шт, рассчитывается по формуле:

$$n_{\text{общ}} = n_{\text{изд}} \times n_{\text{л}}$$

$$n_{\text{общ}} = 24 \times 18 = 432 \text{ шт.}$$

5. Производительность печи P_n^u , кг/час, рассчитывается по формуле:

$$P_n^u = \frac{n_{\text{общ}} \times m \times 60}{t_B},$$

$$P_n^u = \frac{432 \times 0,1 \times 60}{15} = 172,8 \text{ кг/час.}$$

Пример 2.

Определить расход воды на замес теста, если общий расход ржаной обойной муки 50 кг, закваски 25 кг. Расход соли пищевой на 100 кг муки 1,5 кг. W теста = 50 %, W закваски = 50 %, W муки = 15 %. Концентрация солевого раствора A соли = 25 %.

Содержание сухих веществ в тесте

Наименование сырья	Масса сырья Мс, кг	Влажность Сырья Wс, %	Масса сухих веществ		Масса влаги Мвл, кг
			Мсв, %	Мсв, кг	
Мука ржаная обойная	50	15	85	42,5	7,5
Закваска	25	50	50	12,5	12,5
Солевой раствор	3	75	25	0,75	2,25
Итого	78	-	-	55,75	22,25

Рассчитывается масса солевого раствора М сол р-р, кг по формуле:

$$M_{\text{сол}}^{\text{р-р}} = \frac{M_{\text{м}}^{\text{д}} \times C_{\text{сол}}}{A_{\text{с}}},$$

Масса теста $M_{\text{т}}$, кг рассчитывается по формуле:

$$M_{\text{т}} = \frac{M_{\text{с.в}} \times 100}{100 - W_{\text{т}}},$$

$$M_{\text{т}} = 111,5 \text{ кг.}$$

Определяется масса воды в тесте $M_{\text{в}}^{\text{м}}$, кг по формуле:

$$M_{\epsilon}^m = M_m - M_c,$$

$$M_{\epsilon}^m = 111,5 - 78 = 33,5 \text{ кг.}$$

Определяется проверочная влажность теста, W_m , %, по формуле:

$$W_m = \frac{M_{\epsilon}^m + M_{\text{вл}}}{M_m} \times 100,$$

Вывод: расчетная влажность соответствует заданной, значит расчет выполнен верно.

Время на выполнение задания: 30 мин.

Критерии оценки работы студентов (коэффициент участия):

3 балла – активное и значительное участие, правильные предложения, ответы;

2 балла – участие в работе в меньшей степени;

1 балл – в работе группы не принимал участие.

Критерии оценки работы группы:

«отлично» - активное и значительное участие, правильные предложения, ответы;

«хорошо» - характеристика и ответы даны не совсем полно, требуют незначительных уточнений, дополнений;

«удовлетворительно» - характеристика и ответы даны не полно, требуют значительных дополнений и уточнений;

«неудовлетворительно» - характеристик и ответы даны неверно, отказ от ответа.

Тестовые задания

Компетенции	Оценочные средства
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	Раздел 1. Технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 1. Химический способ разрыхления теста предусматривает: разрыхление теста под действием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину при замесе теста; разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате спиртового и частично молочно-кислого брожения; +разрыхление теста под действием диоксида углерода и аммиака, выделяемых при разложении разрыхлителей. 2. Механический способ разрыхления теста предусматривает: разрыхление теста под действием диоксида углерода и аммиака, выделяемых при разложении разрыхлителей; +разрыхление теста под действием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину при замесе теста; разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате спиртового и частично молочно-кислого брожения. 3. Основной недостаток механического способа разрыхления теста заключается в том, что: +сокращение продолжительности приготовления теста приводит к недостаточному накоплению веществ, придающих вкус и аромат хлебу; снижается потеря сухих веществ при брожении до минимума, сокращается продолжительность приготовления теста, и, следовательно, увеличивается выход готовых изделий; сахароза теста уже через несколько минут после замеса под действием сахаразы дрожжей превращается в глюкозу и фруктозу, которые сбраживаются дрожжами легче, чем мальтоза.

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	4. Основное назначение брожения теста: изменение реологических свойств клейковины в направлении уменьшения растяжимости и расплываемости, увеличения упругости и сопротивления деформации; +приведение теста в состояние, при котором оно по газообразующей способности и реологическим свойствам, накоплению вкусовых и ароматических веществ будет наилучшим для разделки и выпечки; увеличение объёма изделий на 10-20%, получение более эластичного мякиша, с более равномерной и мелкой пористостью, более интенсивно окрашенной корки, замедление черствения. 5. Тесто из муки низких сортов замешивают: с различной интенсивностью механической обработки теста в тестомесильной машине; путём однократного перемешивания сырья, предусмотренного рецептурой; +с большей влажностью (46-49%), чем тесто из муки первого и высшего сортов (40-44%). 6. Источником сахаров в тесте являются: разнообразные углеводы: простые сахара или моносахариды (арабиноза, галактоза), а также целлюлоза (клетчатка), гемицеллюлозы, пентозаны; +собственные сахара муки; полисахариды второго порядка (целлюлоза, гемицеллюлоза, слизи). 7. Если тесто готовится на опаре: +то дрожжевые клетки при её брожении приспособляются к условиям мучной среды и их мальтазная активность повышается; то через 1-1,5 часа после начала брожения теста происходит перестройка ферментного аппарата дрожжевой клетки на образование мальтазы; то дрожжи в первую очередь сбраживают сахарозу с помощью фермента сахаразы, а мальтоза остаётся практически несброженной. 8. Если в тесто не добавлена сахароза: +то через 1-1,5 часа после начала брожения теста происходит перестройка ферментного аппарата дрожжевой клетки на образование мальтазы; то дрожжи в первую очередь сбраживают сахарозу с помощью фермента сахаразы, а мальтоза остаётся практически несброженной; то дрожжевые клетки активно дышат и размножаются. 9. Наиболее объективный показатель готовности теста в процессе брожения: его реологические свойства: при лёгком нажатии пальцами тесто должно восстанавливать свою поверхность; количество вкусовых и ароматических веществ, накопленных в результате спиртового и молочнокислого брожения; +его конечная кислотность, которая должна быть на 0,5 град. выше стандартной кислотности готовых изделий. 10. Осахаренную мучную заварку получают путём: заквашивания водно-мучной суспензии до кислотности 10-12 град. и прогревании её до температуры 60-64°C; добавления в мучную болтушку 3-5% сахара и прогревания её до температуры 60-64°C; +осахаривания оклейстеризованного крахмала с помощью амилолитических ферментов муки. 11. При производстве жидких дрожжей: +осуществляют охлаждение заквашенной заварки до температуры 30+2 °С путём разбавления её холодной водой; заквашенную заварку температурой 50-52 °С используют для дальнейшего размножения дрожжевых клеток;
---	---

	осахаренную заварку температурой 60-64 °С разбавляют холодной водой и охлаждают до температуры 30 °С. 12. При приготовлении теста на малой густой опаре: сначала приготавливают опару, в которую вносят 70 % муки от её общего количества; всё сырьё вносят сразу и перемешивают до получения однородной массы; +сначала приготавливают опару, в которую вносят 50 % муки от её общего количества. 13. В опаре происходит: созревание муки, улучшение её хлебопекарных свойств; +привыкание дрожжей к мучной среде, повышение их мальтазной активности; набухание белков и образование клейковины. 14. Закваской называется: +полуфабрикат хлебопекарного производства, часть которого идёт на замес теста, а оставшаяся часть на возобновление процесса; мучная болтушка из муки и воды в соотношении 1:3; заквашенная мучная заварка. 15. Белки ржаной муки: при смешивании её с водой образуют резиноподобную массу – клейковину; обладают способностью клейстеризоваться при более низкой температуре; +обладают способностью к неограниченному набуханию и пептизации. 16. (40-60 %) муки вносится в тесто: + с большой густой закваской; с малой густой закваской; с жидкой закваской. 17. Назначение деления теста: получить тестовые заготовки стандартной формы и массы; поделить массу теста на определённое количество кусков; +получить тестовые заготовки заданной массы, обеспечивающей стандартную массу готового изделия. 18. При недостаточной расстойке тестовых заготовок: возможно оседание тестовых заготовок в первый период выпечки, верхняя корка формового хлеба плоская или вогнутая; +выпеченный хлеб имеет низкий объём, верхняя корка формового хлеба очень выпуклая и оторвана с одной или двух сторон от боковых стенок; выпеченный хлеб имеет бледно окрашенные корки, кислый вкус, тёмный мякиш. 19. В процессе выпечки образуется твёрдая плотная корка в результате: +обезвоживания наружных слоёв тестовой заготовки и денатурации белковых веществ; карамелизации сахаров и образования тёмноокрашенных продуктов; клейстеризации крахмала, который поглощает свободную влагу теста и влагу, выделившуюся свернувшимися белками. 20. Мякиш хлеба сухой и нелипкий на ощупь благодаря: клейстеризации крахмала, который поглощает свободную влагу теста; карамелизации сахаров и образования тёмноокрашенных продуктов при взаимодействии несброженных сахаров и продуктов протеолиза белков; +клейстеризации крахмала, который поглощает свободную влагу теста и влагу, выделившуюся свернувшимися белками. 21. В первые минуты выпечки: +в результате конденсации пара крахмал на поверхности заготовки клейстеризуется, переходя частично в растворимый крахмал и декстрины;
--	--

	образуется однородная гладкая оболочка, в результате чего поры на поверхности тестовой заготовки закрываются и уменьшается газопроницаемость поверхностного слоя заготовки; тепловая денатурация белковых веществ, в результате чего закрепляется пористая структура мякиша и форма изделия. 22. Для уменьшения величины упёка: применяют предварительную расстойку тестовых заготовок непосредственно после их округления перед операцией окончательного формования; +используют рациональный (переменный) режим выпечки, а также опрыскивают поверхность изделий водой перед их выходом из печи; сформованные тестовые заготовки укладывают на предварительно взвешенный лист, который вместе с тестовыми заготовками взвешивают. 23. Объективным показателем готовности выпекаемого хлеба: +является температура в центре мякиша, которая в конце выпечки должна составлять 96-97°C; является температура на поверхности корки, которая к концу выпечки составляет 160-180°C; является форма готовых изделий, которая должна соответствовать стандарту. 24. Причина черствения хлеба – это: биохимические процессы, к которым относятся гидролиз крахмала под действием амилолитических ферментов и гидролиз белков под действием протеолитических ферментов; образование тёмноокрашенных продуктов окислительно-восстановительного взаимодействия несброженных восстанавливающих сахаров и продуктов протеолиза белков; +процесс ретроградации крахмала, т.е. переход крахмала из аморфного состояния, в котором он находится в горячем хлебе, в кристаллическое, идентичное тому состоянию, в котором он находился до выпечки. 25. На процесс черствения хлеба влияет: +рецептура хлебного изделия, в состав которого входят различные виды сырья (сырая и сухая клейковина, соевые концентраты, яичные и молочные продукты и др.); гидролиз крахмала под действием амилолитических ферментов и гидролиз белков под действием протеолитических ферментов; температура воздуха в бродильном отделении – чем ниже температура воздуха, тем больше продолжительность брожения теста. 26. Клейковина – это: +белковый каркас, от которого зависят реологические свойства пшеничного теста – его упругость, растяжимость, эластичность; белковый каркас, от которого зависят реологические свойства ржаного теста – его упругость, растяжимость, эластичность; белковый каркас, от которого зависят реологические свойства пшеничного теста – его вязкость, пластичность. 27. Протеолитические ферменты (протеиназы) в муке нормального качества действуют на: крахмал с образованием мальтозы; белки и полностью разрушают белковую молекулу; +белки, не разрушая полностью белковую молекулу. 28. Унифицированная рецептура – это: перечень и соотношение отдельных видов сырья в единицу времени; +перечень и соотношение отдельных видов сырья на 100 кг муки; перечень и соотношение отдельных видов сырья на порцию теста. 29. В правилах взаимозаменяемости сырья:
--	---

	учитывается вид, сорт и качество различных видов сырья; +учитывается химический состав сырья – содержание сухих веществ, белков, жиров и углеводов; учитываются нормы загрузки бродильных ёмкостей. 30. При замесе теста происходят: клеястеризация крахмала и денатурация белков; пептизация белковых веществ и полный гидролиз крахмала; +коллоидные процессы, т. е. взаимодействие с водой составных компонентов муки (белков, крахмала, сахаров и др.) 31. При замесе пшеничного теста: +нерастворимые в воде белковые вещества, образующие клейковину (глиадиновая и глютеениновая фракции), связывают воду адсорбционно и осмотически; белковые вещества набухают неограниченно и образуют вязкий раствор, поэтому тесто имеет незначительную упругость; процесс набухания белков переходит из стадии ограниченного набухания в стадию неограниченного, придавая значительную вязкость и липкость тесту. 32. При замесе теста крахмал муки: образует клейковину, связывая воду адсорбционно и осмотически; +взаимодействуя с водой, связывает её адсорбционно; набухает неограниченно и образует вязкий раствор. 33. Интенсивный замес теста применяют с целью: повышения доли молочной кислоты и усиления молочно-кислого брожения; замедления созревания теста и накопления вкусовых и ароматических веществ; + ускорения приготовления теста и улучшения качества готовых изделий. 34. Основные биохимические процессы в тесте – это: взаимодействие с водой составных компонентов муки (белков, крахмала, сахаров и др.); +гидролитический распад белков под действием протеолитических ферментов и крахмала под действием амилолитических ферментов; его разрыхление под действием диоксида углерода, выделяемого в результате спиртового и частично молочно-кислого брожения. 35. Биологический способ разрыхления теста предусматривает: +разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате спиртового и частично молочно-кислого брожения; разрыхление теста под действием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину при замесе теста; разрыхление теста под действием диоксида углерода и аммиака, выделяемых при разложении разрыхлителей. Раздел 2. Техническое оснащение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 1. Основной элемент склада бестарного хранения муки: + силоса фильтр печи 2. Ленточный транспортер перемещает... опару +штучный материал людей 3. Назначение просеивания муки +для удаления примесей для длительного хранения
--	---

	для формования тестовых заготовок 4. Дозаторы муки делятся на... простые и сложные +весовые и объемные маленькие и большие 5. Назначение дозаторов для замеса теста для просеивания муки +для отмеривания порции 6. Вид топлива в печи уголь +газ бумага 7. Основной рабочий орган просеивателя муки +сито магнитоуловители привод 8. Назначение цепных (скребковых) конвейеров для перемещения рабочих +для перемещения сыпучих материалов для перемещения мокрых отходов 9. Машина для просеивания сахара белого ТММ-1М + «Пионер ПП» АСБ-20 10. Принцип дозирования муки в дозаторе +по объему поштучно по внешнему виду 11. Все элементы тестомесильной машины закреплены на... потолке +станине стене 12. Дозатор АСБ-20 дозирует... +солевой раствор тесто коробки 13. Назначение тестозакаточной машины раскатки заготовок +получения батанообразных заготовок упаковки изделий 14. Шаг роликовых опор в ленточном транспортере зависит от... +перемещающегося продукта расхода электроэнергии внешнего вида 15. Назначение нории +для транспортирования сыпучих материалов расстойки заготовок для замеса теста
--	--

	16. Основной рабочий орган просеивателя муки «Воронеж» + цилиндрический ситовой барабан станина привод 17. Солерастворитель предназначен для ... приготовления сахаро-солевого раствора приготовления сахарного раствора +приготовления солевого раствора 18. Месильная машина непрерывного действия предназначена для.... +замеса теста обкатки теста обминки опары 19. Эффективность работы тестоделительных машин оценивается... числом выгрузки кусков в единицу времени +точностью деления массой кусков теста 20. Агрегат при выработке одного вида изделия работает: +непрерывно быстро физически 21. Хлебопекарные печи необходимы для.... замеса теста расстойки изделий +выпечки изделий 22. Месильный орган машины ... вал с решеткой +вал с лопастями пропеллер 23. Заварочная машина ХЗМ-300 готовит... опару тесто +заварку 24. Основной рабочий орган объемного дозатора муки весовой механизм +ячеистый барабан вал 25. Параметры воздуха, поддерживаемые в печах +температура время выпечки скорость конвейера 26. Валки для раскатки теста в натирочной машине Н-4М простые и сложные узкие и широкие +рифленный и гладкий 27. Назначение склада БХМ +хранение муки хранение теста хранение готовых изделий
--	---

	28. Питатель применяется для +подачи муки замеса теста выпечки изделий 29. Тестомесильные машины используются для +замеса теста приготовления заварки выбраживания полуфабриката 30. Вид нагнетания теста в тестodelительной машине клиноремное простое +шнековое 31. В печах с сетчатым подом выпекаются изделия... +подовые формовые формовые с надрезами 32. Назначение пневматических установок в складе БХМ +транспортирование муки фильтрация муки хранение муки 33. Назначение дозатора с основным рабочим органом в виде короткого ленточного транспортера: дозирование воды дозирование теста +дозирование муки 34. Назначение делительной машины деление опары нарезка готовых изделий +деление теста 35. Воздух в установке для приготовления солевого раствора Т1-ХСТ применяется для... +лучшего растворения соли подачи солевого раствора дозирования солевого раствора 36. Параметры среды, поддерживаемые внутри шкафа для предварительной расстойки: давление сырость +влажность 37. Транспортный механизм с рабочим органом в виде роликов: вагонетка +рольганг погрузчик 38. Назначение решетки в жиротопке Х-15Д для... для подачи жира для вывода жира +улавливания примесей и жира 39. Перемещение грузов по наклонному спуску зависит от.. +угла наклона температуры
--	--

	влажности 40. Назначение расстойного шкафа для... +увеличения объема тестовой заготовки для увеличения влажности тестовой заготовки для увеличения температуры тестовой заготовки
--	---

4.2. Оценочные средства, применяемые для промежуточной аттестации по итогам изучения ПМ

ВОПРОСЫ для подготовки к экзамену квалификационному

Перечень вопросов для подготовки:

1. Белесая, мучнистая поверхность (полностью или полосами) макаронных изделий. Вероятные причины данного дефекта. Мероприятия по их устранению.
2. В каких единицах измеряют физико-химические показатели теста?
3. В каком отделении хлебозавода осуществляется охлаждение и хранение готовых изделий?
4. В корыте работающей тестомесильной машины слышны стук и скрежет. Вероятные причины данной неисправности. Мероприятия по их устранению.
5. В результате каких процессов происходит образование корки на поверхности тестовой заготовки при выпечке?
6. В чем заключается особенность выпечки формовых и подовых изделий, изделий с отделкой поверхности?
7. В чем заключается особенность выпечки формовых и подовых изделий, изделий с отделкой поверхности?
8. Где проводят органолептическую оценку полуфабриката хлебопекарного производства?
9. Как определить готовность полуфабрикатов?
10. Как определяется готовность хлебобулочных изделий?
11. Как определяют кислотность полуфабрикатов?
12. Как осуществляется организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий?
13. Как осуществляется регулирование продолжительности выпечки в печах с непрерывным движением пода (ленточные печи и небольшая часть люлечных)?
14. Какие бывают виды полуфабрикатов хлебопекарного производства и их особенности?
15. Какие виды заварок различают в хлебопечении?
16. Какие виды заквасок применяют для приготовления ржаного теста?
17. Какие дефекты хлебобулочных изделий образуются при нарушении режима разделки теста?
18. Какие дефекты хлебобулочных изделий образуются при нарушении режима выпечки?
19. Какие используют приборы в лаборатории для определения физико-химических показателей полуфабрикатов хлебопекарного производства?
20. Какие органолептические показатели определяют для полуфабрикатов хлебопекарного производства?
21. Какие особенности имеет приготовление теста на опаре для сдобных изделий?
22. Какие полуфабрикаты хлебопекарного производства идут на переработку?
23. Какие продукты относятся к полуфабрикатам хлебопекарного производства?
24. Какие процессы приводят к образованию мякиша хлебобулочных изделий?
25. Какие процессы протекают в тестовой заготовке при выпечке?
26. Какие технологические операции включают в себя этапы приготовления теста, разделки теста, выпечки?
27. Какие технологические операции входят в понятие разделки теста?
28. Какие технологические операции охватывает первый этап приготовления хлебобулочных изделий?
29. Какие технологические операции проводят при подготовке сырья?
30. Какие условия необходимо соблюдать для нормальной безаварийной работы оборудования при разделке теста?
31. Какие физико-химические показатели определяют у теста?
32. Какие хлебопекарные формы используют для выпечки хлеба?
33. Какие этапы (стадии) включает приготовление хлебобулочных изделий?

34. Какими способами ускоряют брожение опары для сокращения технологического цикла приготовления теста для сдобных изделий?
35. Какова сравнительная оценка опарного и безопарного способов приготовления теста?
36. Каково назначение надрезки тестовых заготовок перед выпечкой?
37. Каково назначение окончательной расстойки тестовых заготовок и условия ее проведения?
38. Каково назначение округления кусков теста? Особенности округления кусков теста из ржаной муки.
39. Каковы особенности приготовления пшеничного теста безопарным способом?
40. Каковы особенности приготовления пшеничного теста на большой густой опаре?
41. Каковы особенности приготовления пшеничного теста на густой опаре?
42. Каковы особенности приготовления пшеничного теста на жидкой опаре?
43. Каковы элементы расчета производственных рецептур при непрерывном способе приготовления теста?
44. Каковы элементы расчета производственных рецептур при периодическом способе приготовления теста?
45. Какое оборудование используют для деления теста на куски заданной массы?
46. Какой должна быть кислотность теста для хлеба и хлебобулочных изделий?
47. Какой должна быть поверхность у готового пшеничного теста?
48. Какой должна быть температура теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий?
49. Какой используют индикатор для определения кислотности теста?
50. Когда образуется закат в мякише хлебобулочного изделия?
51. Кто разрабатывает технологический план на хлебопекарном предприятии?
52. Личная гигиена и санитария работников пищевой промышленности
53. Мероприятия по предупреждению заболеваний на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
54. Мероприятия по предупреждению несчастных случаев на производстве при эксплуатации оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий.
55. Меры пожарной безопасности на производстве.
56. На основании представленного расстойно-печного агрегата с печью ХПА-40 произвести его описание и назначение.
57. На основании представленной линии для производства коротких макаронных изделий с конвейерными (ленточными) сушилками произвести ее описание.
58. На основании представленной линии производства длинных макаронных изделий с комбинированной сушкой (на рамках и цилиндрических кассетах) произвести ее описание.
59. От чего зависит последовательность загрузки сырьем тестомесильных емкостей?
60. От чего зависит продолжительность замеса теста?
61. Охарактеризуйте дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки.
62. Охарактеризуйте дефекты хлебобулочных изделий, вызванные нарушением режима разделки теста.
63. Охарактеризуйте особенности проведения разделки для формовых и подовых видов хлебобулочных изделий.
64. Охрана труда и техника безопасности при эксплуатации хлебопекарных печей.
65. Охрана труда на производстве при эксплуатации оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий
66. По каким показателям определяют готовность полуфабрикатов (опары, закваски, теста и др.)?
67. Правила обслуживания тестомесильных машин с подкатными дежами
68. Правила эксплуатации и меры безопасности при работе на агрегатах.
69. При включенном приводе тестомесильной машины тесто не замешивается. Вероятные причины данной неисправности. Мероприятия по их устранению.
70. При замесе теста неожиданно отключается привод тестомесильной машины. Вероятные причины данной неисправности. Мероприятия по их устранению.
71. При производстве каких хлебобулочных изделий применяют предварительную расстойку округленных кусков теста?
72. С какой целью осуществляется предварительная расстойка тестовых заготовок, каковы условия ее проведения?
73. Сильная шероховатость поверхности всех выпрессовываемых макаронных изделий (при использовании матрицы без фторопластовых вставок). Вероятные причины данного дефекта. Мероприятия по их устранению.
74. Требования безопасности во время работы ротационной печи.
75. Трубчатые макаронные изделия имеют смятые (закупоренные) торцы. Вероятные причины данного дефекта. Мероприятия по их устранению.

76. Укажите по предложенной схеме печи ПХС-25 туннельного типа с ленточным подом основные узлы и поясните правила эксплуатации. Какая достигает температура греющих газов в печи?
77. Укажите по предложенной схеме печи ХПА-40 тупикового типа основные узлы и поясните правила эксплуатации.
78. Укажите по предложенной схеме расстойной камеры шкафного типа основные узлы. Поясните правила эксплуатации расстойных шкафов. Объясните, причины плохой расстойки заготовок.
79. Укажите по предложенной схеме ротационной печи камерного типа основные узлы и поясните правила эксплуатации.
80. Укажите по предложенной схеме тестомесильной машины ТММ-1М с подкатной дежой основные узлы и поясните правила эксплуатации.
81. Укажите по предложенной схеме тестомесильной машины периодического действия А2-ХТБ основные узлы и поясните правила эксплуатации.
82. Укажите по предложенной схеме тестоокруглителя А2-ХПО/6 с конической несущей поверхностью и наружным формующим органом основные узлы и поясните правила эксплуатации.
83. Укажите по предложенной схеме шнекового макаронного пресса основные узлы и поясните правила эксплуатации.
84. Что входит в состав закваски?
85. Что представляет собой операция дозирования сырья?
86. Что собой представляет режим выпечки? Как он регулируется?
87. Что такое рецептура? Охарактеризуйте особенности производственных рецептов.
88. Что такое упек? Какие факторы влияют на его величину?

Практические задачи

1. Определить расход воды на замес теста, если общий расход муки составляет 115 кг. Расход сырья на 100 кг. муки: дрожжей хлебопекарных прессованных -1,0 кг., соли пищевой – 1,5 кг., сахара – 6 кг., маргарина – 2,5 кг. Дрожжи дозируются в виде суспензии. Соотношение дрожжей и воды в дрожжевой суспензии 1:3. $W_{\text{муки}} = 13 \%$, $W_{\text{маргарина}} = 16 \%$, $W_{\text{теста}} = 43 \%$.
2. Определить расход воды на замес теста, если общий расход муки составляет 60 кг., солевого раствора – 5 кг., дрожжевой суспензии – 3 кг., сахарного раствора – 2 кг. Влажность хлеба $W_{\text{хл}} = 44 \%$, $W_{\text{муки}} = 14 \%$, $A_{\text{соли}} = 26 \%$, $A_{\text{сахара}} = 50 \%$. Соотношение дрожжей и воды в дрожжевой суспензии 1:3.
3. Определить расход воды на замес теста, если общий расход муки составляет 65 кг., солевого раствора – 5 кг., сахарного раствора – 2 кг. Расход сырья на 100 кг. муки: дрожжей прессованных хлебопекарных - 2 кг. Влажность хлеба $W_{\text{хл}} = 44 \%$, $W_{\text{муки}} = 14 \%$, $A_{\text{соли}} = 26 \%$, $A_{\text{сахара}} = 50 \%$. Соотношение дрожжей и воды в дрожжевой суспензии 1:3.
4. Определить расход воды на замес теста, если общий расход муки составляет 170 кг. Расход сырья на 100 кг. муки: дрожжей хлебопекарных прессованных -4,0 кг., соли пищевой – 1,5 кг. Дрожжи дозируются в виде суспензии (1:3). $W_{\text{муки}} = 12,8 \%$, $W_{\text{теста}} = 44 \%$. Концентрация солевого раствора $A_{\text{соли}} = 26 \%$.
5. Определить расход воды на замес теста, если общий расход муки составляет 85 кг., солевого раствора – 5 кг., сахарного раствора – 2 кг. Расход сырья на 100 кг. муки: дрожжей прессованных хлебопекарных – 1,8 кг. Влажность хлеба $W_{\text{хл}} = 44 \%$, $W_{\text{муки}} = 14 \%$, $A_{\text{соли}} = 26 \%$, $A_{\text{сахара}} = 50 \%$. Соотношение дрожжей и воды в дрожжевой суспензии 1:3.
6. Определить расход воды на замес теста, если общий расход муки составляет 50 кг., солевого раствора – 2 кг., сахарного раствора – 3 кг. Расход сырья на 100 кг. муки: дрожжей прессованных хлебопекарных – 1,5 кг. Влажность хлеба $W_{\text{хл}} = 44 \%$, $W_{\text{муки}} = 14 \%$, $A_{\text{соли}} = 26 \%$, $A_{\text{сахара}} = 50 \%$. Соотношение дрожжей и воды в дрожжевой суспензии 1:3.
7. Определить расход воды на замес теста, если общий расход муки составляет 105 кг. Тесто готовится на опаре. Расход опары в тесто 70 кг. Расход сырья на 100 кг. муки: соли пищевой – 1,5 кг., сахара – 2 кг., маргарина – 5 кг. $W_{\text{муки}} = 14,5 \%$, $W_{\text{хл}} = 42 \%$, $W_{\text{опары}} = 43 \%$, $W_{\text{маргарина}} = 16 \%$, $W_{\text{сахара}} = 0,15 \%$. Соль дозируется в виде раствора $A_{\text{соли}} = 25 \%$.
8. Требуется приготовить тесто влажностью 46 % для хлеба пшеничного. Общий расход муки 110 кг. жидких дрожжей 40 кг. Расход сырья на 100 кг. муки: соли пищевой – 1,6 кг. Рассчитать количество воды на замес теста. Соль дозируется в виде раствора $A_{\text{соли}} = 26 \%$. $W_{\text{жид. дрож.}} = 80 \%$, $W_{\text{муки}} = 14,5 \%$.
9. Определить количество воды на замес теста из 115 кг. муки и 80 кг. опары. Расход сырья на 100 кг. муки: соли пищевой – 1,5 кг., сахара – 5 кг., маргарина – 2,5 кг., яиц – 0,8 кг. $W_{\text{муки}} = 12,5 \%$, $W_{\text{теста}} = 41,5 \%$, $W_{\text{опары}} = 44 \%$, $W_{\text{маргарина}} = 16 \%$, $W_{\text{яиц}} = 73 \%$. Соль, сахар дозируются в виде раствора $A_{\text{соли}} = 25 \%$, $A_{\text{сахара}} = 49 \%$.
10. Определить расход воды на замес теста, если общий расход ржаной обойной муки 70 кг, закваски 35 кг. Расход соли пищевой на 100 кг муки 1,5 кг. $W_{\text{хлеба}} = 48 \%$, $W_{\text{закваски}} = 50 \%$, $W_{\text{муки}} = 14,5 \%$. Концентрация солевого раствора $A_{\text{соли}} = 26 \%$.

11. Определить расход воды на замес теста, если общий расход муки 90 кг., опары 105 кг. Расход сырья на 100 кг. муки: соли пищевой – 2 кг., сахара – 2 кг., маргарина – 8 кг. $W_{\text{маргарина}} = 16 \%$, $W_{\text{хл}} = 41,5 \%$, $W_{\text{муки}} = 14,5 \%$. Соль, сахар дозируются в виде раствора $A_{\text{соли}} = 26 \%$, $A_{\text{сахара}} = 50 \%$.
12. Определить расход воды на замес теста, если общий расход ржаной обойной муки 60 кг, закваски 35 кг. Расход соли пищевой на 100 кг муки 2,0 кг. $W_{\text{теста}} = 49 \%$, $W_{\text{закваски}} = 50 \%$, $W_{\text{муки}} = 14,5 \%$. Концентрация солевого раствора $A_{\text{соли}} = 26 \%$.
13. Определить расход воды на замес теста, если общий расход ржаной обойной муки 50 кг, закваски 25 кг. Расход соли пищевой на 100 кг муки 1,5 кг. $W_{\text{теста}} = 50 \%$, $W_{\text{закваски}} = 50 \%$, $W_{\text{муки}} = 15 \%$. Концентрация солевого раствора $A_{\text{соли}} = 25 \%$.
14. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для сайки с изюмом, если побш=288 шт.
15. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для батона нарезного, если побш=216 шт.
16. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для батона городского, если побш=216 шт.
17. 3. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для батона столичного, если побш=216 шт.
18. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для батона с изюмом, если побш=216 шт.
19. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для батона подмосковного, если побш=216 шт.
20. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для батона студенческого, если побш=216 шт.
21. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для слойки свердловской, если побш=432 шт.
22. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для сдобы уральской, если побш=360 шт.
23. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для сдобы авыборгской, если побш=360 шт.
24. Рассчитать часовую производительность печи Г4-ХПЛ-16 по выработке хлеба «Дарницкий» формового массой 0,8 кг.
25. Рассчитать часовую производительность печи Г4-ХПЛ-16 по выработке хлеба Российского формового массой 0,85 кг.
26. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для батона ванильного, если побш=360 шт. (см.методические указания)

Экзамен проводится в устной форме с использованием комплекта билетов. Один билет включает теоретический блок (1 или 2 вопроса) и практический блок (1 или 2 задания). Билеты имеют одинаковое число вопросов. Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные и уточняющие вопросы по билету.

Пример экзаменационного билета

Университетский колледж агробизнеса

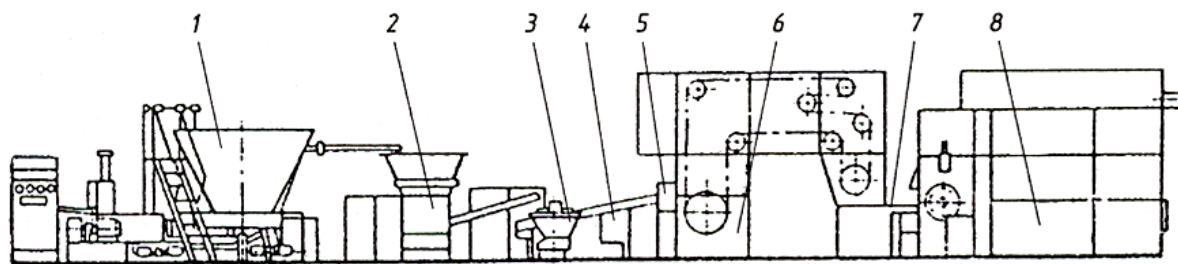
Утверждаю:
председатель методического совета
_____ М.В. Иваницкая

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

(специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья)

1. На основании представленной комплексно-механизированной линии А2-ХЛД для производства круглого подового хлеба с тупиковой печью ФТЛ -2 произвести ее описание и назначение.



1 - тестоприготовительный агрегат; 2 – тестоделитель А2-ХТН; 3 - тестоокруглительная машина Т1-ХТН; 4 - транспортер подачи заготовок от округлителя к укладчику (5) в расстойный шкаф (6); 5 - укладчик тестовых заготовок в шкаф окончательной расстойки; 6- шкаф конвейерный марки Т1-ХРЗ для окончательной расстойки тестовых заготовок с механизмом их выгрузки из шкафа; 7 - посадчик тестовых заготовок в печь; 8 – тупиковая печь ФТЛ-2.

2. Укажите, какой должна быть кислотность теста (выше кислотности муки на 0,5 град; ниже кислотности дрожжей на 1,0 град; выше кислотности хлеба на 0,5 град; ниже кислотности хлеба на 0,5 град).

3. Рассчитать суточную производительность ротационной хлебопекарной печи МУССОН-РОТОР 99 МР-01 с размером листов 600×900 и 18 ярусной стеллажной тележкой ТС-2-18 для батона ванильного, если побщ=360 шт. (см.методические указания)

Одобрено на заседании методического совета, протокол № _____ от _____ г.

V. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1. Показатели оценки результатов освоения профессионального модуля

Уровень сформированности компетенций	Оценка	Критерии оценивания по видам работ	
		тестирование (процент правильных ответов)	прочие виды работ по ПМ
Высокий	Отлично	90-100%	Обучающийся глубоко и прочно усвоил теоретический и освоил практический материал. Дает логичные и грамотные ответы. Демонстрирует знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентируется, отвечая на дополнительные вопросы. Свободно справляется с поставленными задачами, аргументировано и верно обосновывает принятые решения.
Повышенный	Хорошо	70-89%	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его. Не допускает существенных неточностей при ответах на вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, владеет навыками и приемами их выполнения.
Базовый	Удовлетворительно	50-69%	Обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы допускает неточности. Дает определения понятий, не искажающие их смысл. Нарушает последовательность изложения программного материала.
Не сформирована	Неудовлетворительно	0-49%	Обучающийся не знает, не выполняет или неправильно выполняет большую часть учебного материала. Допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют. Не выполняет задания.

5.2. Средства, применяемые для промежуточной аттестации

Процедура проведения промежуточного контроля

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации по учебной практики профессионального модуля	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омского ГАУ
Основные условия допуска к зачету	Обучающийся выполнил все виды учебной работы и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по практике
Порядок проведения зачета по практике	1. Сдача отчета по практике 2. Проверка и оценка выполнения заданий 3. Оценка результатов освоения программы практики

Средством, применяемым для контроля результатов освоения программы учебной практики, является дневник-отчет, в котором отражаются ежедневные действия обучающихся (выполненные практические задания) и проставляются оценки их выполнения.

Выполнение заданий оформляется в рабочей тетради, которые являются обязательным приложением к дневнику-отчету.

Учебная практика считается завершенной при условии выполнения всех заданий программы. Аттестация учебной практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам выполнения заданий.

Критерии оценки результатов освоения программы учебной практики

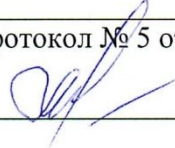
Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме (дневник и приложения); – структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц); – итоговая оценка за задания не ниже «удовлетворительно»; – правильное оформление (соблюдение требований, незначительные отклонения, неточности); – не нарушены сроки сдачи отчета.
Не зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме (дневник и приложения); – нарушена структурированность (оглавление, логическая

	последовательность изложения, нумерация страниц); – итоговая оценка за задания «неудовлетворительно»; – неправильное оформление (значительные отклонения от требований, ошибки, небрежность); – нарушены сроки сдачи отчета.
--	---

Зачет по практике проходит в форме собеседования, в ходе которого устанавливается результат освоения общих и профессиональных компетенций, заполняется аттестационный лист.

Результаты оценки освоения программы учебной практики учитываются при аттестации по профессиональному модулю.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
к рабочей программе учебной практики
УП.01.01 Учебная практика
в составе ООП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1) Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании предметно-цикловой методической комиссии протокол № 7 от 17.05.2023 г. Председатель ПЦМК  Е.М. Казначеева
б) На заседании методического совета протокол № 5 от 25.05.2023 г. Председатель методического совета  М.В. Иваницкая
2) Рассмотрена и одобрена внешним экспертом
а) Руководитель Научно-методического отдела АНПОО «Омская академия экономики и предпринимательства» А.В. Михайленко

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе учебной практики
УП.01.01 Учебная практика
в составе ООП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ООП или председатель ПЦМК